



OSNOVNA ŠOLA
VUZENICA



38. državni festival TURIZMU POMAGA LASTNA GLAVA

OKUSNI ZAKLADI

ŽEMERLI POKERLI



Sodelujoči učenci:

Muš Teja (6. a), Rek Nika (6. a), Vezovnik Sara (6. a), Hari Val (6. b), Naglič Anja (6. b), Prohart Neža (6. b), Tarhaniš Neža (6. b), Tia Kaučič (6. b), Javornik Zala (8. a), Glazer Aneja (9. a), Herman Janina (9. a), Šuler Julija (7. a), Glasenčnik Maruša (7. a)

Mentorici:

Danijela Korže, prof. geografije in zgodovine
Petra Prohart Tomažič, prof. slovenščina

Vuzenica, februar 2024

POVZETEK

OŠ Vuzenica

Mladinska ulica 3

2367 Vuzenica

Telefon: 02 87 91 230

Faks: 02 87 91 231

E-naslov: o-vuzenica.mb@quest.arnes.si

Naslov turistične naloge:

ŽEMERLI POKERLI

Avtorji:

Muš Teja (6. a), Rek Nika (6. a), Vezovnik Sara (6. a), Hari Val (6. b), Naglič Anja (6. b), Prohart Neža (6. b), Tarhaniš Neža (6. b), Tia Kaučič (6. b), Javornik Zala (8. a), Glazer Aneja (9. a), Herman Janina (9. a), Šuler Julija (7. a)

Mentorici:

Danijela Korže, prof. geografije in zgodovine

Petra Prohart Tomažič, prof. slovenščine

POVZETEK

Ker vsi učenci turističnega krožka prvič sodelujemo pri tem projektu, smo si na začetku težko predstavljali, kaj nas čaka. Po predstavitvi teme pa so se nam začele porajati ideje o projektu. Najprej smo o kulinariki, ki je značilna za naše kraje, vprašali stare starše, sorodnike, občane, gostince ...

Ko smo dobili potrebne informacije o hrani, smo se odločili, da tudi sami pripravimo jed, ki je značilna za Vuzenico. Večina nas je prinesla kruhov narastek, ki ga domačini imenujejo pokerli ali žemerli pokerli. V preteklosti so ga pripravljale že naše bice, ki so znale iz ostankov starega kruha pripraviti čudovito sladico, ki so ji dodale sestavine, ki so bile pri vsaki kmetiji (jabolka, mleko, sladkor).

Ker pa v Vuzenico ne pride veliko dnevnih turistov in obiskovalcev, smo se odločili, da bomo pokerli v obliki mafina ponudili ob različnih dogodkih v Vuzenici v sodelovanju z lokalnimi pridelovalci, kmečkimi ženami in pekarno. Želimo, da bi čim manj hrane končalo med biološkimi odpadki.

Pri uresnitvi projekta bi nam pomagali Občina in TIC Vuzenica.

Ključne besede: kulinarika, pokerli, mafin, odpadki.

VSEBINA

POVZETEK	2
1. UVOD	5
1.1. IZBIRA TEME	5
2. TURIZEM IN KULINARIKA	5
2.1. KULINARIKA V PRETEKLOSTI	5
2.2. ŽEMERLI POKERLI (Kruhov narastek)	7
3. POKERLI KOT KULINARIČNI SPOMINEK	8
3.1. MAFPOKERLI	10
3.2. EMBALAŽA	11
4. PONUDBA IN TRŽENJE	11
4.1. DOBAVITELJI	12
5. PREDSTAVITEV NA TRŽNICI	12
6. ZAKLJUČEK	12
7. PROMOCIJSKI SPOT	13
8. VIRI IN LITERATURA	14

KAZALO SLIK

Slika 1: Koroški rženi kruh.....	6
Slika 2: Žemerli pokerli.....	7
Slika 3: Okušanje različnih jedi.....	8
Slika 4: Pokerli 1.....	9
Slika 5: Pokerli 2.....	9
Slika 6: Pokerli 3.....	9
Slika 7: Mafpokerli.....	10
Slika 8: Mafpokerli v silikonskih podstavkih.....	10
Slika 9: Končni izdelek.....	10
Slika 10: Embalaža- vrečkica.....	11
Slika 11: Škatlica.....	11
Slika 12: Markov sejem.....	12
Slika 13: Vuzeniški dnevi.....	12

1. UVOD

1.1. IZBIRA TEME

Letos smo se k turističnemu krožku prijavili učenci, ki prvič sodelujemo pri projektu Turizmu pomaga lastna glava. Ker nismo vedeli, kaj bomo delali pri krožku, sta nam učiteljici mentorici naprej razložili, kako poteka ta festival.

Nato sta nam predstavili letošnjo temo festivala. Izdelati moramo lokalni kulinarični spominek, ki izhaja iz koroške kulinarične tradicije, ter v njem uporabiti lokalno pridelane sestavine.

Na začetku se nam je zdela ideja o kulinaričnem spominku dokaj težka. Po viharjenju možganov smo se najprej odločili, da bomo za ideje in recepte vprašali starše, stare starše, babice, tete, ostale sorodnike, prijatelje, starejše občane in lokalne gostince, kaj lahko po njihovem mnenju ponudimo turistom kot lokalni kulinarični spominek. Na podlagi razgovora z lokalnimi prebivalci smo se dogovorili in odločili, da vsak udeleženec turističnega krožka prinese v šolo svojo jed, za katero misli, da bo pritegnila turiste in je značilna za naš kraj oz. Koroško. Ko smo prinesli jedi v šolo, smo presenečeni ugotovili, da nas je večina prinesla enako jed. To so bili pokerli. Verjetno vas zanima, kaj je to. To je sladica naših prednikov, babic in dedkov, ko nobena hrana ni pristala v smeteh. Ta jed je narejena iz suhih ostankov belega kruha, mleka, jajc in jabolk, saj so bile vse sestavine doma. Zraven pa so ponudili malinovec ali kompot.

Cilji naše naloge so:

- *preprosto jed preoblikovati v kulinarični spominek,*
- *ponuditi lokalni kulinarični spominek turistom,*
- *vključiti lokalne pridelovalce hrane,*
- *obogatiti turistično ponudbo v kraju,*
- *poskrbeti za promocijo kraja Vuzenice.*

2. TURIZEM IN KULINARIKA

Turizem in kulinarika sta danes tesno povezani, saj turisti med potovanji iščejo tudi dobro hrano in pijačo. Vedno bolj jih zanimajo tradicionalne lokalne specialitete, značilne za določen kraj.

Ponosni smo na svoje specifične avtohtone jedi, ki izvirajo iz naravnega načina predelave po domačih, tradicionalnih receptih. Zato koroška kuhinja še premore vrsto jedi, ki so drugod že izginile z jedilnikov. Korošci so ponosni na: kvočene nudlne, povitneke, rpičevo župo (krompirjeva juha), tovste grumpe (ocvirki), mežerle, pokerle ... Še danes Koroška slovi po izjemno okusnem rženem kruhu.

2.1. KULINARIKA V PRETEKLOSTI

Spomnimo se naših babic, bic, non ali kakor smo jih pač klicali, in se spomnimo, kako so kuhali naši predniki. V starih časih je bilo potrebno vso hrano pridelati doma, zato je bil tudi način kuhanja drugačen, kot je v današnjih časih.

Ideje za kosilo so bile vezane predvsem na to, kaj je bilo v shrambi. Meso je bilo redko na jedilniku, večinoma ob velikih praznikih.

Zelenjavni vrt je bil pred vsako hišo, vsaka družina, ki je imela kaj zemlje, je imela posajen krompir, koruzo in še veliko razne zelenjave. Zelenjava se je pridelovala brez umetnih gnojil, vrt se je gnojil z naravnim kompostom. Skoraj pri vsaki hiši sta bili v sadovnjaku hruška in jabolana.

Kako so kuhale naše bice? Mislimo, da z veliko več domišljije, kot to počnemo danes. V celotni Evropi ogromno hrane konča v smeteh, včasih se je vsa hrana porabila, saj so naše bice znale spretno porabiti ostanke, če je pa vseeno kaj ostalo, pa so ostanke dobile domače živali.

Ostanki sadja in zelenjave, razni olupki, koščice, nagnito sadje in zelenjava pa se je odvrгло na kompost. Tako je bil krog zaključen, saj je na kompostu nastala čudovita črna zemlja, ki se je na pomlad porabila za saditev balkonskih rož in pognojitev zelenjavnega vrta.

Posebnost Koroške je tudi naš rženi kruh, pečen v krušni peči. Kruha na Koroškem niso nikoli metali stran. Zakaj bi ga, ko pa lahko iz starega kruha pripravimo cel kup okusnih jedi.



Slika 1: Koroški rženi kruh

Ko je postal bel kruh na Koroškem kot vsakdanji kruh bolj priljubljen od tradicionalnega rženega, je to pomenilo predvsem eno: drugače kot rženi, ki ostane svež tudi cel teden, je v kuhinji začel ostajati nekaj dni star suh beli kruh. A ker se vsi spomnimo nauka, ki so ga z nami delile bice: »**Ko kruhek pade ti na tla, poberi in poljubi ga,**« tega suhega kruha ne zavržemo.

Obstajajo številni načini za 'reciklažo' suhih pekovskih izdelkov. Kruh in žemljice denimo posušimo in zmeljemo v multipraktiku, s čimer dobimo krušne drobtine. Bel kruh lahko uporabimo za kruhove cmoke ali nadev za pečenega piščanca, purana, gos ali raco. Korošci radi pripravimo tudi kruhov hren, ki se kot omaka/priloga postreže poleg restane r'pice (pražen krompir) in pečenke, ki sestavljajo tradicionalno koroško ižino (kosilo). Najbolj priljubljen med otroki in lačnimi delavci pa je bil t. i. žemerli pokerli. Na enak način lahko uporabimo tudi suho potico ali domače krofe v pustnem času!



Slika 2: Žemerli pokerli

2.2. ŽEMERLI POKERLI (Kruhov narastek)

V starih časih hrane ni bilo v izobilju. Kruha niso nikoli metali stran, saj so gospodinje bile zelo iznajdljive in so znale pripraviti mnogo drugih jedi, kjer je bila osnova kruh, dodale pa so še osnovna živila, ki so jih imeli pri hiši (jajca, sladkor, jabolka, rozine, mleko). Gospodinje so iz vseh teh sestavin pripravile posladek, ki so si ga privoščili kot sladico. To sladico pa so poimenovali pokerli.

Niti dva recepta si nista enaka, kajti v to jed dodaš sestavine, ki jih imaš trenutno doma v shrambi. Osnovne sestavine so star kruh, mleko, jajca in sladkor. Jed lahko spečemo z ali brez jabolk, z ali brez rozin, lahko dodamo kakšno drugo sadje (npr. hruške). Ni se potrebno popolnoma držati količin sestavin, saj jih lahko damo po občutku. Recepti so za jed, ki se speče v pekaču.

Predstavljamo nekaj receptov za pokerli oz. kruhov narastek.

1. RECEPT ZA KRUHOV NARASTEK

700 g starega belega kruha

mleko

4 jabolka

2 jajci

100 g rjavega sladkorja

Pokerli so pripravili tako: kruh so prelili z mlekom in pustili nekaj časa, da je vpil mleko, ki so mu primešali 2-3 žlice sladkorja. Pekač so namastili in polovico kruhove mase razporedili po pekaču, prelili so ga z rumenjaki, ki so jim dodali sladkor in mleko. Jabolka so olupili, naribali in dodali sladkor in jih dali na spodnjo plast kruha, nato so še preostanek kruha razporedili čez jabolka. Jed so spekli v pečici na 180°C. Zraven sladka pa so spili še malinov sok, ki so ga pridelali iz domačih malin.

2. RECEPT ZA KRUHOV NARASTEK

500 g postanega kruha, narezanega na kocke

4 jajca

2,5 dcl mleka

5 žlic sladkorja

velika pest rozin

ščepec soli

maslo ali olje za pekač

Pečico ogrejemo na 180°C. Mleko, jajca in sladkor zmešamo ter prelijemo čez kruh, dodamo rozine in ščepec soli. Zmešamo in pustimo, da se tekočina vpije v kruh. Pekač namažemo z maslom ali oljem in vanj lepo razporedimo kruhovo zmes. Pečemo pribl. 50 min, dokler se narastek ne zapeče in dobi temno zlato barvo. Narastek pustimo, da se malo ohladi, nato ga postrežemo s sadnim kompotom ali malinovcem.

Za okus lahko v zmes dodamo tudi drugo suho sadje, cimet, vanilijev sladkor, naribana jabolka ... Lahko pa poleg ali namesto kruha na ta način porabimo tudi potico, krofe ali drugo kruhasto pecivo, ki nam je ostalo!

3. POKERLI KOT KULINARIČNI SPOMINEK

Dogovorili smo se, da bo vsak prinesel eno jed, ki je značilna za Koroško. Ko smo jedi prinesli, smo presenečeni ugotovili, da nas je večina prinesla enako jed. To je bil kruhov narastek, ki ga mi imenujemo pokerli. Vsak je bil narejen po drugačnem receptu, kajti v pokerli lahko daš sestavine, ki jih trenutno imaš v shrambi. Vsi so bili zelo okusni.

Enoglasno smo se odločili, da bomo kot kulinarčni spominek naredili kruhov narastek oz. žemerli pokerli.



Slika 3: Okušanje različnih jedi



Slika 4: Pokerli 1



Slika 5: Pokerli 2



Slika 6: Pokerli 3

3.1. MAFPOKERLI

Nato pa je sledila debata, na kakšen način bomo pripravili to sladico, da jo bomo lahko ponudili turistom in obiskovalcem v Vuzenici. Porodila se je ideja, da bi ga spekli v obliki mafina.

Doma smo poskusili speči pokerli po različnih receptih. Na začetku se nam ni najbolje posrečil, po večkratnih poskusih pa nam je vendarle uspelo. Vendar smo ugotovili, da so se malenkost prijeli na papirnate podstavke za peko. Težavo smo rešili s silikonskimi podstavki.



Slika 7: Mafipokerli



Slika 8: Mafipokerli v silikonskih podstavkih

Na koncu smo se odločili, da jih bomo spekli v silikonskih modelčkih in jih nato dali v papirnate podstavke.



Slika 9: Končni izdelek

3.2. EMBALAŽA

Za embalažo pokerlija bomo uporabil reciklirane vrečke ter škatlice iz valovite lepenke, na katerih bo napisan rek naših starih babic: »**Ko kruhek pade ti na tla, poberi in poljubi ga.**« Priložene bodo tudi sestavine, ki bodo zapisane v slovenskem in angleškem jeziku.



Slika 10: Embalaža-vrečkica



Slika 11: Škatlica

4. PONUDBA IN TRŽENJE

Ker v Vuzenici ni veliko dnevnih turistov, smo se odločili, da bomo naš izdelek, ki ni tako trajen, ponudili ob različnih prireditvah, dogodkih, sejnih v Vuzenici. V dogovoru z županom, šolo in TIC-em bomo pokerli pripravili en dan prej ali pa isti dan in ga ponudili na dogodku. Pokerli bi pripravljale kmečke žene v Vuzenici in kmetija Razbornik.

Pokerli bomo ponudili na naslednjih dogodkih:

- Proslava ob dnevu žena
- Rokov sejem (mesec avgust)
- Markov sejem (mesec april)
- Vuzeniški dnevi (mesec avgust)
- Sprejemi pri županu
- Gostovanja tujih profesorjev in učencev v šoli
- Novoletni bazar
- Obiski na šoli
- Za šolsko malico in kosilo učencev
- Materinski dan



Slika 12: Markov sejem



Slika 13: Vuzeniški dnevi

4.1. DOBAVITELJI

- Jabolka – lokalni pridelovalci
- Kruh – v sodelovanju s pekarnami na Koroškem
- Mleko – lokalni dobavitelji v okolici Vuzenice

CENA POKERLIJA: 1,50 €

5. PREDSTAVITEV NA TRŽNICI

Na tržnici bo sodelovalo devet učencev. Potrebovali bomo stojnico, na kateri bomo predstavili svoje izdelke. Naš izdelek je koroška sladica, ki so jo včasih pripravljale naše bice. Mi ga bomo predstavili v modernejši obliki, in sicer v obliki mafina. Za popestritev predstavitve našega izdelka bomo uporabili tipno pozornost in tipni spomin, kjer bodo obiskovalci s pomočjo tipa ugotavljali in prepoznavali različna žita.

6. ZAKLJUČEK

Zavedamo se, da je naš kraj majhen ter za domače in tuje turiste dokaj nepoznan, čeprav ima nekaj znamenitosti, bogato zgodovino, kulinariko, sejme in Vuzeniške dneve. Lahko bi naredili bolj trajen kulinarčni izdelek, vendar smo se zaradi majhnega števila dnevnih turistov odločili za takšnega, ki ga pripravimo v eni uri in ga še svežega ponudimo obiskovalcem različnih dogodkov v kraju. Zavedamo se, da danes veliko hrane roma med biološke odpadke, čeprav bi jo lahko še uporabili na kakšen drugačen način. To so znale naše bice v preteklosti dobro izkoristiti in iz starega belega kruha, mleka in jabolk ustvariti preprosto in okusno sladico (kruhov narastek oz. pokerli) za celotno družino. Na takšen način niso ničesar zavrgli. Tudi mi si želimo, da bi čim manj hrane končalo v smeteh. To sladico je zelo preprosto narediti, ampak ugotavljamo, da si jo danes zelo malo družin pripravi kot sladico ali samostojno jed. Vemo, da ostaja veliko predvsem belega kruha, ki ga raje vržejo v stran, kot pa pripravijo preprosto sladico, ki ti vzame zelo malo časa. Povezali smo se tudi z lokalnimi pridelovalci hrane, ki so bili navdušeni nad idejo ter pripravljeni pomagati pri pripravi kulinarčnega izdelka.

7. PROMOCIJSKI SPOT

Pri snemanju promocijskega spota nam je pomagal učitelj Matjaž Jeznik, ki se mu za sodelovanje zelo lepo zahvaljujemo. Spot smo si zamislili v obliki flash posnetkov, ki prikazujejo postopek od organskih odpadkov do kruha v trgovini pa vse do končnega izdelka. Pri snemanju je sodelovalo 5 učenk.

8. VIRI IN LITERATURA

- <https://futr.si/kako-so-kuhale-nase-babice/> (dostop 20. 1. 2024)
- <https://www.drozomanija.si/koroski-rzeni-kruh/> (dostop 25. 1. 2024)
- <https://hudo.com/si/kuharija/zemerli-pokerli-ali-kruhov-narastek-po-korosko-recept/> (dostop 24. 1. 2024)
- <https://www.koroska.si/Raziskuj/Kulinarika/Okusi-Koroske> (dostop 1. 2. 2024)
- [Koroška košta - Kareta - Turistična agencija s srcem](#) (dostop 23. 1. 2024)
- <https://www.koroskenovice.si/novice/v-vuzenici-bo-potekal-markov-sejem/> (dostop 17. 2. 2024)